

Thermische Desinfektion

Aktuell ist es im Gastgewerbe wichtiger denn je, auf optimale Hygiene zu achten. Dazu zählt auch das Spülen von Gläsern, Geschirr und Besteck. In vielen Betrieben geschieht dies immer noch per Hand, was nicht nur die Gäste gefährdet. Colged hat hierfür eine Lösung.

Der italienische Spültechnikhersteller fertigt alle Geräte nach den Vorgaben der DIN SPEC 10534 zur Lebensmittelhygiene beim gewerblichen maschinellen Spülen. Die Anlagen der TopTech-Reihe verfügen ergänzend dazu über ein Programm zur thermischen Desinfektion in Anlehnung an das Ao-Wert-Verfahren, wodurch Waschttemperaturen über 65 Grad Celsius erreicht werden. Auf diese Weise wird das Spülgut nicht nur rückstandslos sauber, sondern das Personal genauso wie die Gäste vor Infektionen geschützt.

AO-Wert-Verfahren stellt Hygiene sicher

Damit Gläser, Geschirr, Besteck und andere Utensilien nicht nur optisch, sondern auch hygienisch sauber werden, sind dauerhaft gehaltene Temperaturen von mindestens 60 Grad Celsius und eine entsprechende Spülchemie nötig. Zudem muss das Wasser jederzeit eine einwandfreie Qualität aufweisen und deshalb regelmäßig gewechselt werden. Dies lässt sich durch das Spülen per Hand allein nicht bewerkstelligen. Außerdem wird auf diese Weise weitaus mehr Wasser und Spülmittel benötigt als durch das Spülen mit einer Spülmaschine, die nach heutigen Standards ökologisch und ressourcenschonend arbeitet und deren Programme abhängig von der jeweiligen Beladung ausgewählt werden können. Ohne den Einsatz eines solchen Gerätes wird nicht nur die Umwelt belastet, der Energie- und Wasserverbrauch macht sich auch bei den höheren Betriebskosten bemerkbar. Colged stellt deshalb ausschließlich Geräte

für den gewerblichen Einsatz her, die sowohl den strengen Hygienevorgaben der DIN SPEC 10534 entsprechen als auch einen niedrigen Wasser- und Spülchemieverbrauch aufweisen und damit die Umwelt schonen.

Neben dem standardmäßigen Spülen bei Temperaturen ab 60 Grad Celsius besitzen die Maschinen der TopTech-Reihe neuerdings auch ein temperaturgesteuertes ProSan-Waschprogramm zur thermischen Desinfektion von Geschirr. Dieses Programm lehnt sich an die Vorgaben der DIN EN ISO 15883-1, einer Norm für Reinigungs- und Desinfektionsgeräte insbesondere im medizinischen Bereich, sowie des dort definierten Ao-Wert-Verfahrens an. Um Krankheitserreger sicher abzutöten, werden geeignete Temperatur-Zeitwert-Intervalle bestimmt. Konkret bedeutet dies, dass über einen bestimmten Zeitraum eine festgelegte, hohe Temperatur beim Spülen eingehalten wird, welche die Mikroorganismen zerstört.

Durchschnittlicher Wasserverbrauch pro Spülgang von 2,5 Liter

Bei der TopTech-Reihe wird eine Waschtemperatur von 70 Grad Celsius sowie eine Nachspültemperatur mit Klarwasser von 85 Grad Celsius erreicht. Die Spülmaschine regelt die Dauer des Waschganges dabei individuell, sodass der Spülgang erst beendet wird, wenn die Temperatur gemäß Ao-Wert = 30 entspricht. Die Dauer des Spülprogramms liegt bei der Thermodesinfektion zwischen 15 und 25 Minuten. Somit kann jederzeit ein reproduzierbares Ergebnis erzielt werden, welches sich auch von unabhängigen Instituten überprüfen lässt. Der durchschnittliche Wasserverbrauch bei diesem Spülgang liegt bei 2,5 Litern.

Dadurch werden Geräte der TopTech-Reihe nicht nur hohen Hygieneanforderungen gerecht, sie schonen auch die Umwelt und verringern die Betriebskosten. Zu dem neuen Verfahren bietet Colged außerdem ein 30-minütiges Online-Seminar an, das Funktionsweise und Vorteile des Programms nochmals erläutert.

Gläserspüler TopTech 34-23 GD (links) und der Geschirrspüler TopTech 36-23 GTDE von Colged

